

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Champagne Cattier Premier Cru Brut Antique

Vinícola Cattier
Safra N. V.
País Franca

Região Champagne 1er Cru

Tipo espumante

Castas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

Teor Alcoólico 12.5%

Maturação 18 meses em contato com as leveduras

Temperatura de

Serviço

8°C a 10°C

Guarda até 2024

Decanter -

Premiações

VEDANTE TAÇA Champagne Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De propriedade da família **Cattier** desde **1625**, os vinhedos na província de **Chigny-les-Roses**, nos arredores de **Reims**, capital não-oficial de **Champagne**, passaram a receber maior atenção a partir de 1918, quando o soldado ferido durante a I Guerra Mundial e herdeiro Jean Cattier retornou a sua terra natal e retomou a tradição familiar da produção de vinhos espumantes.

Desde então, tem angariado fãs e prêmios no mundo todo, além do reconhecimento da própria indústria, que enxerga na Cattier uma **referência** para Champagne, dada sua contribuição à difusão do estilo e, também, sua importância comercial, visto que desde os anos 50 figura entre as casas com maior produção da famigerada A.O.C.

O seu **Antique** é um **Premier Cru** com **18 meses sur lie** que esbanja tipicidade, elegância e complexidade.

Traz aromas de frutas como ameixa, pêssego e morango, com um toque de laranja cristalizada, frutas secas como avelã, amêndoas e damasco, além de uma nuance de figo e uma nota amanteigada de brioche.

Em boca é harmônico e refinado, com acidez marcante, equilibrada pela intensidade de sabores, volume e complexidade, com raspas de laranja, mel, figo turco, casca de pão em um final amável, longo e mineral.

ANÁLISE SENSORIAL Análise visual DESCRIÇÃO amarelo palha com reflexos dourados, perlage fina e persistente INTENSIDADE baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa muito elegante e complexo traz notas de frutas DESCRIÇÃO (ameixa, pêssego e morango) com um toque de laranja cristalizada, frutas secas como avelã, amêndoas e damasco, além de figo e brioche INTENSIDADE baixa DOÇURA ACIDEZ baixa TANINO baixa Análise gustativa CORPO **PERSISTÊNCIA** harmônico e refinado, tem acidez marcante. **DESCRIÇÃO** equilibrada pela intensidade de sabores, volume e complexidade, com raspas de laranja, mel, figo turco, casca de pão em um final amável, longo e mineral crustáceo suíno peixe **CARNES** cordeiro gado curada caça QUEIJOS médios duros frescos moles DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **TEMPEROS** pimentas ervas especiarias | aromáticos DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO robalo gratinado, bacalhau confitado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon blue, canapés e queijos